Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

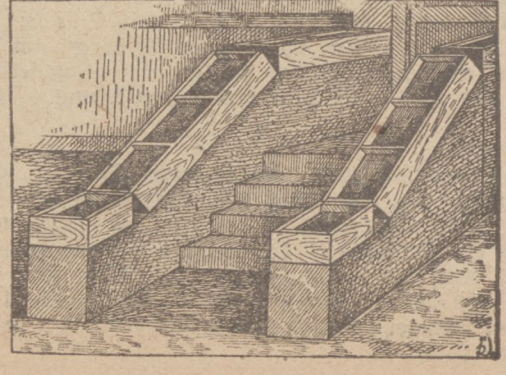
Nr. 5. Bromberg, den 4. Februar 1934.

Die Imprägnierung von Holzpfählen.

Die Wintermonate geben Gelegenheit, die Einfriedigungen von Weidekoppeln nachzuprüfen sowie Neuanlagen vorzunehmen. Um eine möglichst große Haltbarkeit der Pfosten zu erzielen, ist ein Imprägnieren unbedingt notwendig. Nachstehend geben wir einen Überblick über die verschiedenen in Frage kommenden Verfahren (nach Heft 45 der RKTL-Schriften „Zäune, Hecken, Tore, Schutzhütten und Tränkanlagen auf Dauerweiden"). Als gebräuchlichste Art der Haltbarmachung gilt heute noch das Anbrennen der in den Boden kommenden Holzteile. Man verfährt dabei folgendermaßen: Vom unteren Teil der Pfosten werden etwa 50—60 Zentimeter, vielfach aber auch die ganze Hälfte, so lange über offenes Feuer gehalten, bis die Oberfläche völlig verkohlt erscheint. Die äußere Schicht der Holzkohle leistet erfahrungsgemäß einen längeren Schutz gegen Fäulnis. Bei angespitzten Pfählen ist Vorsicht geboten, damit die Spitzen nicht ganz herunterbrennen und beim Einschlagen abbrechen. Dieses Verfahren erfordert jedoch einen größeren Zeitaufwand und stellt nicht mehr die idealste Art der Imprägnierung da. Um die Pfähle vor Fäulnis zu sichern, bedient man sich auch des sogenannten „Pfahlbades". In diesem Falle werden die Pfosten, soweit sie in den Boden kommen, in Bottiche mit fünfprozentiger Kupfer- oder Eisenvitriolbrühe gestellt. Darin bleiben sie solange stehen, bis sie genügend durchtränkt sind (etwa drei Tage). Wichtig ist bei dieser Methode, daß die Hölzer in möglichst grünem Zustande prägniert werden. Jede Bearbeitung des Pfahles, wie Zuschneiden, Löcherbohren usw., hat vor dem Imprägnieren zu erfolgen, weil nachher die Werkzeuge leicht stumpf werden. Am besten verwendet man frisch geschlagene Stangen, weil sie das Zellwasser noch nicht verloren haben und die Sulfate schneller und besser annehmen. Ratsam ist es, die Pfähle dann irgendwo unter Dach aufzustapeln, damit sie in trockenem Zustande in den Boden kommen. Diese Art der Haltbarmachung birgt noch manche Umständlichkeiten in sich und ist daher bei größeren Arbeiten kaum durchführbar. Wesentlich schneller geht das Anteeren vor sich. Es wird auf verschiedene Weise ausgeführt. Man taucht an trockenen Tagen möglichst trockene Pfähle in heißen Gasteer oder Karbolineum, zieht sie gleich wieder heraus und läßt die Teermasse eindringen. Falls besonderer Wert auf die Imprägnierung gelegt wird, kann man sie dann vor dem Einsetzen nochmals mit Holzteer streichen. Will man das Streichen sparen, so greift man zu der zweiten Methode. Man brennt die Pfähle am Feuer ganz leicht an und taucht sie anschließend in die Teermasse, die in diesem Falle sehr rasch in das Pfahlinnere einzieht. Ein mit Teer oder Karbolineum richtig präparierter Holzpfahl ist unverwüstlich. Da die Zerstörung des Holzes eine Arbeit gewisser Bakterien ist, kann man auch so vorgehen, daß man die den Pfahl umgebenden Erdmassen bakterienfrei hält, indem man das Pfahlloch nicht wieder mit der bakterienhaltigen Muttererde vollfüllt, sondern mit der aus dem Untergrund entnommenen toten Erde. Lehm aus dem Untergrund, wenn man ihn irgendwo bekommen kann, ist das beste Material hierzu. Den Lehm wird man am besten um den Pfahl herum anstampfen, nachdem man sein Einfüllen so vorgenommen hat, daß er einen Kegel bildet, dessen Spitze oben ist. Auf diese Weise wird das absickernde Wasser gezwungen, seitlich vom Pfosten abzufließen. Noch auf ein anderes Schutzmittel sei hingewiesen. Um den Fäulniserregern, die besonders an der Übergangsstelle zwischen Erde und Luft einwirken, Widerstand zu leisten, werden kurz über dem Erdboden mit einem halbzölligen Bohrer in die Pfähle Löcher schräg nach unten gehend gebohrt. Dieselben werden dann mit Viehsalz oder Karbolineum angefüllt, das allmählich in das Holz hineinlakt. Das Bohrloch wird entweder mit Glaserkitt zugestrichen oder mit einer Klappe von Dachpappe versehen, die ein Nachfüllen ermöglicht.

Der Eingang zum Landwohnhause.

Zunächst ist der Treppenaufgang, zumal wenn er noch mit glatten Stein- oder Zementbacken versehen ist, recht nüchtern und wenig anheimelnd. Das braucht aber durchaus nicht so zu bleiben. Mit wenig Kosten und geringer Mühe kann man diese steinerne Nacktheit mit blühendem Leben ausstatten. Wie das zu machen ist, zeigt deutlich



unsere Abbildung. In entsprechender Größe fertigt man sich aus starken, gesunden Brettern Kästen zur Aufnahme der Samen bzw. Pflanzen. Wer etwas mehr anwenden will, läßt sich diese Kästen aus verzinktem Blech herstellen. An den Seiten werden einige Löcher für den Abfluß des überschüssigen Wassers gebohrt. Die langen, schräg gestellten Kästen sind durch einige Schiedbretter zu teilen, damit die Erde nicht zu sehr nach unten drängt. Diese Kästen werden nun, der Jahreszeit entsprechend, mit den verschiedensten Samen beschickt bzw. mit blühenden Pflanzen besteckt, so daß vom Frühling bis in den späten Herbst hinein der bisher nüchterne Hauseingang in eine Blumenhalle verwandelt ist. ck.

Landwirtschaftliches.

Phosphorsäure-Dünger. Tatsache ist, daß die Düngung mit phosphorhaltigen Düngemitteln seit dem Kriege ins Hintertreffen geraten ist. Als ob ihre günstigen Wirkungen, wie schnellere Jugendentwicklung, höhere Triebkraft, Halmfestigkeit, Reifebeschleunigung, Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, Güteverbesserung, Regelung der Stickstoffaufnahme usw., so auf die leichte Achsel zu nehmen wären! — Der Landwirt hat im wesentlichen die Wahl zwischen dem Superphosphat, Rhenania-Phosphat und Thomasmehl. Nach Professor Roemer-Halle enthalten:

	Gesamt-P_2O_5 %	Zitronensäurelösl. P_2O_5 %	Zitratlösl. P_2O_5 %	wasserlösl. P_2O_5 %	CaO %
Superphosphat	18,49	18,02	17,90	16,92	—
Rhenaniaphosphat	30,79	29,84	28,51	—	38,14
Thomasmehl	16,54	15,93	7,46	—	38,46

Da Thomasmehl seit dem Verlust Lothringens nicht mehr in dem Umfange in Deutschland erzeugt werden kann, wie es gebraucht wird, ist das kalkhaltige, hochprozentige Rhenania-Phosphat auf allen leichten, zur Versäuerung neigenden Bodenarten der gegebene Phosphordünger, während alle Weizen- und Gerstenböden mehr die Domäne des Superphosphats darstellen. Nach Roemer sind zu Zuckerrüben beide Düngemittel gleichwertig. Im Preise stehen sie alle drei annähernd auf gleicher Höhe. li.

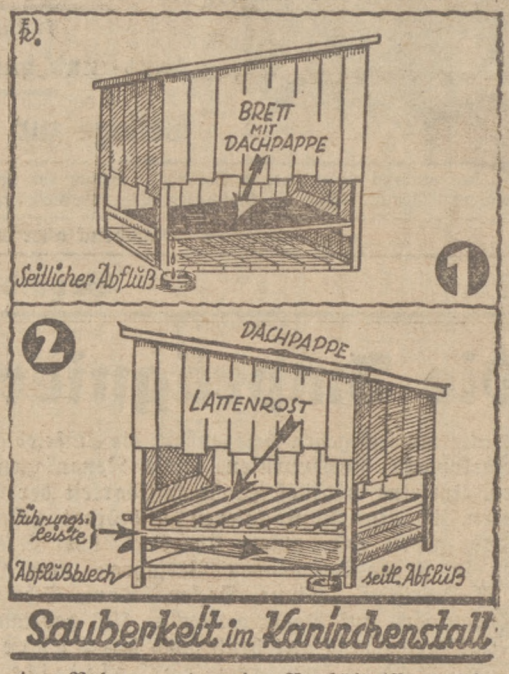
Bekämpfung von Ratten und Mäusen. Jetzt ist die beste Zeit für die Bekämpfung der schädlichen Nagetiere, besonders der Ratten, Kaninchen und Mäuse. Gegen die Feldmäuseplage, die in diesem Jahre fast überall groß ist, wird mit großem Erfolge Giftgetreide angewendet. Dabei muß aber so verfahren werden, daß keine Vögel Schaden nehmen. Die Giftkörner müssen deshalb möglichst tief in die Mäuselöcher gebracht werden. Dies ist mit den Legeröhren oder sogenannten Legeflinten leicht möglich. Die mit Gift belegten Löcher müssen offen bleiben und sind keinesfalls zuzutreten. Zugetretene Löcher werden nämlich von den Mäusen wieder aufgegraben, die dabei die Giftkörner mit herauswühlen, so daß sie dann für die Vögel zugänglich herumliegen. Will man für die Mäuse Futterplätze mit Giftgetreide anlegen, so muß dafür gesorgt werden, daß die Giftkörner gut verdeckt und für die Vögel unzugänglich bleiben. Deshalb sind die Körner in die Drainröhren, die man dazu benutzt, tief hineinzuschieben. Wo Fasanen vorhanden sind, muß das häufig übliche Überdecken der Drainröhren mit Stroh unterbleiben, da die Vögel, sonst zum Scharren im Stroh veranlaßt werden, wobei es häufig zum Verschieben der Röhren und zum Verstreuen des Giftes kommt. —r.

* *

In Großvieh-Ställen sollen keine Hühner schlafen. Leider findet man das aber noch immer auf dem Lande. Vielfach ist der Hühnerstall in den Viehstall eingebaut. Das hat auf die Gesundheit der Hühner einen nachteiligen Einfluß; denn die Ausdünstungen der Kühe oder Pferde sind für die Hühner sehr gesund. Gerade Geflügel leidet unter dem Mangel an frischer Luft und geht dann in seinen Leistungen zurück. Kl.

Viehzucht.

Sauberkeit im Kaninchenstall ist die erste Voraussetzung für eine erfolgreiche Kaninchenzucht. Wenn die Kaninchen im allgemeinen auch keine großen Ansprüche stellen, ist doch zu bedenken, daß ihr Wohlbefinden in unsauberen und feuchten Ställen ungünstig beeinflußt wird. Hierunter leiden die körperliche Entwicklung und die Ausbildung des Felles. Es ist deshalb wichtig, den Boden des Kaninchenstalles so anzulegen, daß er stets trocken bleibt. Er muß also eine genügend starke Neigung nach vorn oder hinten haben, damit die Jauche leicht abfließen kann. Dies erreicht man in Holzställen am einfachsten dadurch, daß man ein mit starker Dachpappe beschlagenes Brett einfügt und



Sauberkeit im Kaninchenstall

diesem eine Neigung etwa im Verhältnisse 1 : 10 nach der Rückwand zu gibt (Abbildung 1). Eine bessere Ausführung ist aber die auf der Abbildung 2 gezeigte. Hier besteht der Boden aus einem Lattenrost, durch den der Urin auf ein darunter liegendes Abflußblech läuft. An der Rückwand des Stalles ist das Abflußblech hochgebogen, bildet also eine Rinne. Hier sammelt sich der Urin und fließt durch eine seitliche Öffnung nach außen ab. Abflußblech und Lattenrost werden so angebracht, daß sie herauszuziehen sind, damit sie leicht gereinigt werden können. Dr. Dö.

Gänse und Enten im Februar. Nun müssen alle Legenester, die ja nachher gleich die Brutnester sein sollen, fertiggestellt werden. Entweder handelt es sich dabei um kastenartige, verschließbare Nester, oder es sind offene, freistehende, vor die am besten einige Strohbunde gestellt werden. Legt die Gans, so sind ihr stets die Eier, bis auf eines, vorläufig fortzunehmen. Der Gänserich hält gern neben der Brüterin Wacht; lassen wir ihm dieses Vergnügen! Etwaige Badegelegenheit sollten wir der Brüterin nicht entziehen. — Bisher legten nur die leichten Entenrassen oder die entsprechenden Kreuzungen; jetzt nehmen auch die schweren Entenrassen, die Fleischenten, die Legetätigkeit auf. Vor dem Auslauf ins Freie sind die Enten frühmorgens zu betasten; diejenigen, welche ein Ei bei sich haben, müssen solange auf dem Hofe bleiben, bis sie das Ei ausgestoßen haben. Animalisches Futter erhalten die Legerinnen jetzt reichlicher, jede Ente etwa 10 bis 15 Gramm. P. H.

Das seuchenhafte Verkalben.

I.

Ursache und Weiterverbreitung.

Das ansteckende Verkalben wird durch das Bangsche Abortusbakterium hervorgerufen. Diese winzigen Bakterien rufen eine Entzündung der Gebärmutterschleimhaut hervor, die zur Lockerung der Verbindung zwischen Gebärmutter und Fruchthüllen führt. Die Erreger werden

in großen Mengen mit dem Gebärmutterausfluß, dem Fruchtwasser, der Nachgeburt und häufig auch mit der Milch von angesteckten Tieren ausgeschieden. Auch in der verworfenen Frucht sind diese Bakterien enthalten. Hat eine Kuh verkalbt, so werden Futter und Trinkwasser leicht zum Träger des Ansteckungsstoffes, der dann meist auf dem Verdauungswege in den Körper gesunder Tiere gelangt. Bullen können sich wohl auch mit dem Abortusbakterium infizieren, decken dann aber meist nicht mehr, da sie an Fieber, starker Hodenschwellung und Abmagerung leiden. In der Regel verbreitet sich die Seuche aber im Stall von Kuh zu Kuh.

*

Das Einschleppen der Verkalbe-Seuche in gesunde Bestände erfolgt meist durch Einstellen von Kühen und tragenden Färsen aus verseuchten Ställen. Am größten ist die Ansteckungsgefahr natürlich dann, wenn so ein angekauftes Tier verkalbt, da mit dem ganzen Tragsackinhalt die Keime in den Stall gelangen. Am häufigsten wird die Frucht im dritten bis siebenten Trächtigkeitsmonat ausgestoßen. Abortuskranke Tiere verkalben oft zwei- und mehrmal. Das Verkalben erfolgt bei jeder Wiederholung meist in einem späteren Trächtigkeitsmonat. Zuletzt tragen die Kühe aus, bringen dann aber meist lebensschwache Kälber, die leicht an Jungtierkrankheiten, z. B. Kälberruhr, eingehen.

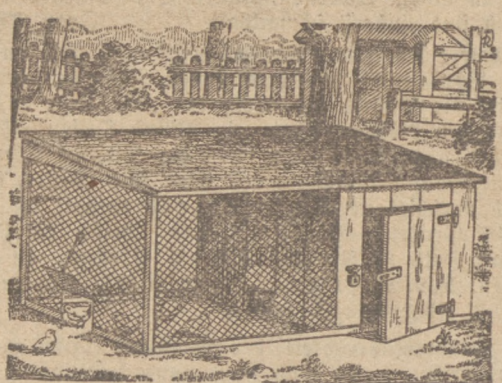
*

Die durch das seuchenhafte Verkalben hervorgerufenen Schäden bestehen hauptsächlich im Ausfall an Kälbern und Milch und in den bekannten Begleit- und Nachkrankheiten, wie Festsitzen der Nachgeburt, Umrindern und Unfruchtbarkeit. Aber auch in hygienischer Beziehung ist das seuchenhafte Verkalben wichtig, da die Abortusbakterien auch auf den Menschen übertragbar sind; die Infektion betrifft in der Hauptsache männliche Personen und äußert sich in typhusähnlichen Erscheinungen, in Muskelschmerzen, Milz- und Leberschwellungen usw. Da es das Milchgesetz jedem Milcherzeuger zur Pflicht macht, nur Milch von gesunden Kühen zu verkaufen oder zu verarbeiten, darf die Milch von abortuskranken Kühen in rohem Zustande nicht in den Verkehr gebracht werden.

Dr. med. vet. S—l.

Geflügelzucht.

Zur Kükenaufzucht. Bei der Kükenaufzucht ist vor allen Dingen dafür zu sorgen, daß die Küken sich von Anfang an viel Bewegung machen. Bei der natürlichen Aufzucht, wo die Küken einer Glucke anvertraut sind, geschieht das schon von selbst, falls freier Auslauf geboten werden kann. Überall gibt es dann etwas zu picken und zu scharren. Bei freiem Auslauf aber liegt die Gefahr nahe, daß die Henne zu weit umherschweift und die zarten Tierchen ermüdet. In solchem Falle ist es geraten, sich einen Aufzuchtkäfig zu fertigen, der die Glucke am freien Auslauf hindert, den Küken aber freien Raum zum



Laufen gewährt. Einen solchen Aufzuchtkäfig veranschaulicht unsere Abbildung. Wie ersichtlich, besteht dieser Käfig aus zwei getrennten, aber unter einem Dach vereinigten Teilen. Der geschlossene Raum gilt als Schlafraum. Von diesem führt ein Schlupfloch in den Drahtkäfig, wo sich die Glucke tagsüber aufhalten kann. Durch eine kleine Öffnung im Drahtgitter kommen die Küken ins Freie, wo sie sich nach Herzenslust tummeln können. Allzuweit werden sie sich nicht entfernen, da ihr besorgtes Mütterchen sie immer zusammenruft. Ein solch' transportabler Käfig kann auch gut im Garten stehen. Die kleinen Küken können hier noch keinen Schaden anrichten, lassen sich aber manches Würmchen gut schmecken und gedeihen dabei prächtig.

ck.

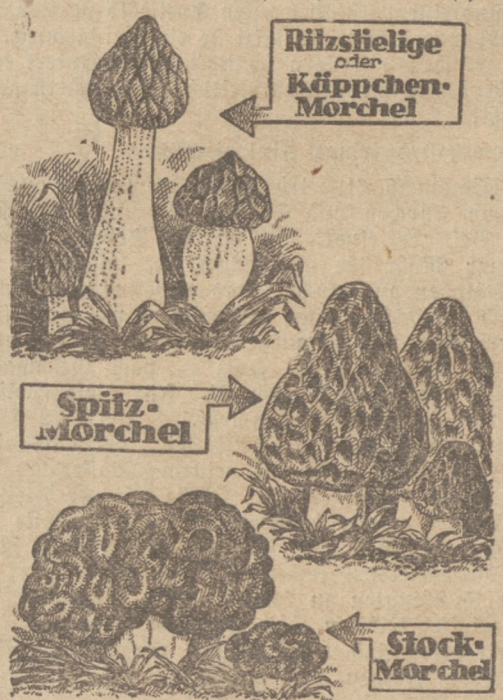
Bienenzucht.

Grundbedingungen einer erfolgreichen Bienenzucht. Die Honigernten sind auf benachbarten Ständen trotz der gleichen Trachtbedingungen, der nämlichen Rassen und Beuten, nicht selten grundverschieden. Hier volle Honigtöpfe, dort leere Zellen! Die Gründe überlegen wir uns an den langen Winterabenden und treffen Vorbereitungen, es im kommenden Jahre besser zu machen. Keine schwachen Völker im Betriebe dulden! Aus nichts wird nichts, auf dem Bienenstande erst recht nicht. Ein einziges starkes Volk leistet zur Haupttrachtzeit mehr als zehn Schwächlinge. Was im Frühjahr klein und unscheinbar erscheint, möge man vereinigen! Winters über alle Volksschwächung von den Familien fernhalten: als da sind verderbliche Sonnenstrahlen, Stocknässe, Hunger, Durstnot, Luftnöte, Ruhrerkrankung. Im Frühjahr die Kolonien sehr warm halten, in trachtloser Zeit füttern, die Völker wenig stören. In der Zeit der Volltracht die Familien von Schwarmgedanken abhalten; denn jede Teilung rächt sich auf Kosten der Ernte. In dieser Zeit auch die Brut nach Möglichkeit einschränken, damit möglichst viele Arbeiter (sonst Ammenbienen!) frei werden zu gegenseitiger, nutzbringender Außenarbeit.

Kreisbienenmeister Weigert.

Obst- und Gartenbau.

Die Anzucht der Speisepilze Morchel und Lorchel. Es ist wenig bekannt, daß man die beiden wertvollen Speisepilze Morchel und Lorchel künstlich heranziehen kann. Beide Pilze zeichnen sich durch reizempfindliche Fruchtschichten aus. Der Sporenauswurf wird durch Wärme verursacht. Man ist also in der Lage, durch Eintauchen der Pilze in warmes Wasser die Wirkung der Sonne zu ersetzen und eine Sporenaufschwemmung zu erreichen. Das Wasser soll nicht wärmer als 45 Grad Celsius sein. Man schneidet die



„Hüte" der Pilze in Stückchen, die auf einem Sieb mit Wasser in der angegebenen Temperatur 5 Minuten lang überbraust werden. Dies wird zwei- bis dreimal in Abständen von 5 Minuten wiederholt. Das abfließende, durch die Sporen getrübte Wasser wird zur Aussaat benutzt. Die Arbeit erfolgt am besten bei trübem Wetter. Zu diesem Zwecke bereitet man an einer schattigen Stelle des Gartens ein Beet aus humusreicher und ziemlich stark

handiger Erde. Zur Düngung benutzt man gute, durchgesiebte Komposterde oder auch gut verrotteten Kuh- und Pferdedünger, der ganz flach ausgebreitet wird. Obenauf kommt eine leichte Decke von Komposterde. Da die Pilze Salzbedarf zeigen, streut man bei Regenwetter etwas Holzasche. Um möglichst kein Unkraut aufkommen zu lassen, legt man auf das Beet Fichtennadeln oder lose Lohe und läßt es bis zum Frühjahr unberührt liegen, zu welcher Zeit die Pilze erscheinen. Gartenbauinspektor K.

Obst-Blattläuse. Kaum sind die Obstbäume zu neuem Leben erwacht, so machen sich auch schon die ersten Schädlinge bemerkbar. Es gilt, gegen sie sofort den Kampf aufzunehmen. Er ist zu Anfang am leichtesten und erfolgreichsten. Das trifft besonders für die häßlichen Blattläuse zu, von denen fast alle Kulturpflanzen befallen werden. Die Bekämpfung wird erschwert, wenn die Läuse erst einmal in zusammengerollten Blättern sitzen, weil dann die angewendeten chemischen Mittel die Tiere nicht erreichen. Sind die Blätter bereits gerollt, dann ist es am besten, die betreffenden Triebe unmittelbar in die Spritzbrühe zu tauchen und tüchtig darin auszuschwenken. Als Kampfmittel kommen in Frage: Schmierseifenlösung, Tabakbrühe, Quassiabrühe und eine große Anzahl fertiger Mittel, die nach gegebener Vorschrift mit Wasser verdünnt werden. Staubförmige Mittel sind auf kleineren Gartenpflanzen und in geschlossenen Räumen anwendbar. Bei starkem Auftreten der Blattläuse können die Beschädigungen so umfangreich sein, daß durch die Säfteverluste ein Welken und schließlich ein Absterben der ganzen Pflanze eintritt. Natürliche Feinde der Blattläuse sind die Marienkäferchen und ihre Larven, die Maden der Schwebefliegen und die Larven der Blattlauslöwen; ferner gewisse Schlupfwespen, die ihre Eier in die Tiere legen.

Gartenbauinspektor K.

Für Haus und Herd.

Ein Rohgemüse für 4 Personen:

3 faustgroße rote Rüben legt man eine Stunde in kaltes Wasser, bürstet sie gut ab, schält sie sauber und wäscht sie noch einmal schnell in lauwarmem Wasser nach, so ist aller Erdgeschmack entfernt. Die Rüben werden jetzt auf einer mittelfeinen Reibe gerieben, mit einer Prise Salz, dem Saft einer Zitrone und einem Eßlöffel guten Speiseöls vermengt. Sodann reibt man 3 Rettiche, salzt sie ein wenig durch, indem man sie zwischen 2 Tellern schüttelt, und garniert jetzt die rote Rübenplatte mit weißem Rettich. Ein äußerst gesundes Vorgericht!

Ein schmackhaftes feines Eintopfgericht:

Ein Hammelblatt wird sauber gewaschen und das Fleisch von Knochen und Sehnen getrennt. Die Knochen mit dem Beil zerkleinert, und mit den Sehnen, etwas Sellerie, einer Mohrrübe und Lauch auf langsamem Feuer ca. 1½ Stunden ausgekocht. Das gewonnene Fleisch dreht man durch die Hackmaschine, vermengt es mit einer in Wasser aufgeweichten und fest ausgedrückten alten Semmel, einer geriebenen Zwiebel, etwas Salz — nach Geschmack auch Muskat — und einem ganzen Ei. Für diese Fleischmasse bereitet man jetzt aus Weizenmehl, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln Wasser und etwas Salz einen Nudelteig, der ganz fein ausgerollt wird. Man sticht mit einem Wasserglas runde Scheibchen aus, belegt die eine Hälfte mit der Fleischmasse und schlägt die andere darüber. Die offene Seite ist mit einem Ausrollrädchen oder fest mit der Hand zu schließen. In der durchgeseihten kochenden Brühe sind diese Fleischpiroggen 15 Minuten zu kochen. Man kann dies Gericht durch Kartoffelscheibchen, die vor den Piroggen in der Brühe gar gekoch sind und dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden, verlängern.

Einfaches Eintopfgericht:

Ein großer Weißkohlkopf wird feingeschnitten und abgebrüht, ebenfalls in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln. Alsdann zerläßt man in einer Backform in Streifen geschnittenen Räucherspeck mit einem walnußgroßen Stück Butter, so daß die Form gut gefettet ist. Jetzt füllt man eine Schicht Kartoffeln, etwas Salz, dann den Kohl und wieder etwas Speck (unausgebraten), immer abwechselnd in die Form. Die obere Schicht müssen Kartoffelscheiben bilden, auf die man noch etwas frische Butter setzt. Das Ganze wird mit ½ Liter Fleischbrühe oder Wasser, dem etwas Maggi zugesetzt wird, übergossen. 2 Stunden bei guter Hitze backen lassen. Als Form eignet sich am besten eine feuerfeste, es kann aber auch eine tiefe Emaillepfanne sein, die mit einer Serviette umwunden auf einem netten Untersatz sehr gut auf den Tisch gebracht werden kann.

Billiger guter Kaffeekuchen:

Grundrezept: ¼ Liter dicke Sahne (auch saure), 3 ganze Eier, 1 Eigelb, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Weizenmehl, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Backpulver, Sahne, Eier, Zucker und Zitrone werden schaumig gerührt, dazu die Prise Salz getan, langsam das gesiebte Mehl hinzu, das mit dem Backpulver vermischt ist. Der Teig muß glatt und recht dickflüssig sein, sollte etwas Flüssigkeit fehlen, ist nur Wasser zuzusetzen.

1. Läßt sich dieser Teig in eine Springform füllen und braucht bei mäßiger Hitze eine Backdauer von ½—¾ Stunde. Völlig erkaltet schneidet man den Kuchen in fingerdicke Schichten, füllt ihn mit einer Buttercreme oder mit feiner Marmelade resp. Gelee, Erdbeere oder Himbeere eignet sich besonders. Von dem erübrigten Eiweiß (siehe Grundrezept) und dem nötigen Puderzucker ist der obere Guß der Torte herzustellen.

2. Eignet sich derselbe Teig, um ihn ganz dünn auf ein Kuchenblech zu streichen, das vorher gut gefettet sein muß, auf den Teig Butterstreußeln mit etwas Vanillezucker und Rosinen und Korinthen streuen und goldgelb backen.

3 Wird der Teig mit Apfelscheiben, Stachelbeeren oder Blaubeeren belegt. Die Apfelscheiben sind eingezuckert an einen warmen Platz auf den Herd zu stellen, bis sie Saft ziehen. Der gewonnene Saft wird mit etwas Kartoffelmehl angedickt, abgekühlt und mit einem Eigelb und Vanillezucker verrührt, sodann auf die Apfelscheiben gestrichen und bei scharfem Feuer gebacken. Stachelbeeren und Blaubeeren sind, wenn der Kuchen bereits gebacken ist, mit sehr steif geschlagenem Eierschnee zu bestreichen. Das dann sofort bei guter Hitze übertrocknen muß.

Feines Teegebäck:

Auf ein Backbrett tue man 250 Gramm feinstes gesiebtes Weizenmehl, mache eine kleine Vertiefung, um 100 Gramm zerpflückte Butter, 1 ganzes Ei, 90 Gramm Zucker, Vanille, Salz und ½ Backpulver hineinzutun, verknete alles gut zu einen glatten Teig und rolle ihn fein aus. Mit Ausstechformen ist jede Figur zu erzielen, auch kleine runde Plätzchen sind vorzüglich, die dann auf einem gefetteten Backblech bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken werden. Derselbe Teig eignet sich ebenfalls, eine Springform damit auszulegen, auch goldgelb zu backen, und mit jedem beliebigen Obst zu belegen; eine Verzierung von Schlagsahne verschönt die Platte sehr, und eignet sich vorzüglich, als Nachtisch zu reichen. Die kleinen Kuchen, wie die Tortenplatten bleiben, an einem trockenen, kühlen Ort aufgehoben, lange frisch und sind äußerst schmackhaft. **Frau Th. W.**

Nährwert der Eier. Vielfach trifft man noch auf übertriebene Vorstellung von dem hohen Nährwert der Eier. Man hört die Ansicht vertreten, ein paar Eier enthielten ebenso großen Nährwert wie ein Pfund Ochsenfleisch. In Wirklichkeit aber sollen dazu schon ein Dutzend Eier nötig sein. Die Hauptbestandteile des Eies sind Wasser, Eiweiß, Fett und verschiedene Salze. Eigelb enthält im Durchschnitt 16 Prozent Eiweißstoff, das Weiße 12 Prozent, ferner an Fett 32 Prozent bzw. ½ Prozent, an Wasser 51 Prozent bzw. 86 Prozent. Eigelb steht also an Nährwert weit über dem Eiweiß.

Die Feuergefährlichkeit der Gardinen kann man mit geringer Mühe, wenn auch nicht ganz beseitigen, so doch sehr vermindern, wenn man nach dem Waschen dem Spülwasser, je nach seiner Menge, einen oder zwei Eßlöffel Alaun zusetzt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.